Gratin purée pommes de terre cookeo

Gratin purée pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre

50 g de beurre

200 g de crème fraîche

100 ml de lait

Sel

600 ml d’eau

100 g de gruyère râpé

Préparation

Epluchez ,lavez les pommes de terre et coupez les en morceaux .

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Versez l’eau.

Faites préchauffer votre four .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et redéposez les pommes de terre dans la cuve .

Passez les pommes de terre au presse purée.

Versez le lait

Ajoutez la crème fraîche ainsi que le beurre . Mélangez .

Salez selon votre convenance.

Déposez dans un plat qui va au four la préparation pommes de terre crème fraîche .

Saupoudrez de gruyère puis enfournez 10 mn à 180°.

Puis passez en mode grill à pleine puissance pendant 10 mn .

Servez chaud .

Des Milliers de livres,
de formations à télécharger

1TPE.com